



# GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim  
gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austrii 4 k. 50 hal.  
(półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem,  
przy powtórznem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca :

**T. CZAYKOWSKI,**

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminarjum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

**Kalendarz** od 16-go do 31-go października. 16. Ś. Gawła Ap., 17. C. Łucyny i Florentyny, 18. P. Łukasza Ew., 19. S. Piotra z Alkantary. 20. N. F. 21 po Św. Pośw. K., Ireny, 21. P. Urszuli P. M., Celiny, 22. W. Korduli Panny, 23. S. Jana Kapistrana, 24. C. Rafała Arch., 25. P. Jana Kantego, Kryspina, Wilhelminy, 26. S. Ewarysta P., 27. N. F. 22 po Św. Sabiny, 28. P. Szymona i Judy, (Tadeusza), 29. W. Narcyza Bisk., 30. Ś. Klaudyusza, 31. C. Wólfganga.

**Kalendarz myśliwski:** W październiku wolno polować na zwierzynę i ptactwo wszelkiego rodzaju, ochraniać należy: łanie jakoteż kury guszców i cietrzewi.

**Kalendarz rybaki:** W październiku wolno łowić wszelkie gatunki ryb, z wyjątkiem łososia, pstrąga i raków (samca i samicy.)

**Czynności gospodarza w miesiącu październiku:** *W polu:* kończyć siew oziminy, rzepak obsypać, zbierać kukurydzę, kopać ziemniaki a przed końcem miesiąca sprzątnąć buraki, rowy wyczyścić i nie zapominać o orce, by na zimę ani kawałek pola nie pozostał niezcrany. *Na obejściu:* młócić zboża, dachy poszywać, wywozić obornik. *W ogrodzie:* zbierać warzywa, siać marchew, pietruszkę i szpinak, kompost przerobić. *W pasiece:* Przygotować pnie do zimowli. *W gospodarstwie domowem:* Robić zapasy spiżarniane, suszyć jarzyny i owoce, powidło smażyć.

**Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „Głosu rolniczego“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.**

## Za co lud wydaje pieniądze?

Nasz ludek pracowity, skromny w zaspokajaniu potrzeb życiowych, bogobojny w domu Bożym, modlący się ze skruczą o przebaczenie win, ten lud poczciwy, o którymby sądzić należało że oszczędnością i pracą musi się dorobić dostatku, ten lud żyje w nędzy, traci mienie i schodzi na żydowskich najmitów.

I gdzie szukać przyczyny tego zubożenia? O te są rozmaite! Na razie zastanowimy się nad jedną, a mianowicie nad kwestyą odzieży u naszych włościan.

*Przedpłata 4 zł 15*

Dawnymi czasy, pamiętamy je dobrze, kobiety wiejskie ubierały się w wytwory własnego przemysłu, lśniła się na nich biała jak śnieg koszula, utkana z przędzy lnianej, wyszywana ozdobnie, wełną w domu kraszoną. I spodnice wełniane z wzorzystymi brzegami, o barwach harmonijnych, tak dla oka przyjemnych, były również wytworem własnym, tanim a bardzo trwałym.

W owych lepszych czasach nie było też tyle próżnowania co dziś, kobiety starsze i młodsze schodziły się na pogawędkę w czasie długich zimowych wieczorów, jedne przychodziły z kądzielą, inne z szyciem, a śpiewając lub słuchając gadek spędzały czas przyjemnie i pożytecznie. Schodzili się także i gospodarze starsi i młodzież, a drąc pierze lub łuskając kukurudzę zabawiali się swobodną rozmową, a że obywało się bez wódki, więc nie było ani swarów ani żadnej obrazę Boskiej.

Przędza sporządzona na takich wieczornicach wędrowała do wiejskiego tkacza, który z niej wyrabiał płótna niezwyklej trwałości, a z przędzy wełnianej sukna na serdaki i sukmany. Kobiety szyły bieliznę i odzież, całe zatem okrycie dla wieśniaka znalazło się we wsi, w domu, więc ani grosz nie wyzedł po za wiejską miedzę.

A jakżeż dziś? Ani śladu z tego wszystkiego, dziś dziewczeczka wiejska od stóp do głowy pachnie zagranicą. Koszula na niej bawełniana, wprawdzie tania lecz tak licha, że tylko patrzeć jak rychło się rozlezie; spodnica również bawełniana, a tak przesadnie i nieestetycznie barwiona, że aż nie miło spojrzeć, a wszystko lichota. A za tę lichotę idzie nasz pieniądz, hen daleko, bo aż za morza do Indyj, do Ameryki, skąd bawełnę przywożą. A nasze kołowrotki już nie furczą, nasze kądziele poszły w piec, a z niemi i nasz dostatek.

A teraz przypatrzmy się strojowi mężczyzn. Pożał się Boże! Człowiek nie wie z kim ma do czynienia, czy z ułanem, czy z jegrem, czy też z żydem, który udaje wieśniaka. Nic już na nim nie ujrysz swojskiego, koszulę ma z bawełny, więc po co ma uprawiać len i konopie. Sukmany nie potrzebuje, bo na grzbiecie przyjemniejszy mu tani, przechodzony łach niemiecki, więc po co ma hodować owce. Na tych zaś nie wiele kozuchów, o jakie ten i ów zamożniejszy gospodarz zapyta, dostawca się znajdzie, bo od czegoż żyd i zagranica? Na głowach naszych włościan widywaliśmy dawniej kapelusze słomkowe, czapki wełniane, baranie (kuczmy) z zawiasami i bez zawiasów, klepanie i t. p. a wszystko to było swojskiego wyrobu.

Dziś widzi się kapelusze łyczkowe, filcowe, kaszkiety cywilne i wojskowe, sztuczne baranki, a wszystko gdzie spojrzysz, sprowadzone z zagranicy. Czyli, że nasz pieniądz milionami wychodzi do obcych za odzież, która była dawniej wyrabiana w domu.

A kto temu winien? w pierwszym rzędzie my sami, bośmy się już wyparli dawnych skromnych zwyczajów naszych przodków, a przedzierzgnęli w żydów, do których w łachmanach, sprowadzonych Bóg wie skąd, stajemy się czem raz bardziej podobni.

Czy się mijam z prawdą? Sądzę, że nie, bo dość spojrzeć na włościan wracających z jarmarku, skąd za lichu spieniężony dobytek, wiozą do domu szklanne paciorki, kilka łokci kartunu dla żony, a dla siebie łach z błysz-



czącymi guzikami, lub przechodzony wiedeński oberok, zdjęty Bóg wie z kogo, może z umarłego, albo z zarażonego chorobą. Ale każdy kontent, bo podchmielonemu gorzałką i rozbawionemu zdaje się, że Bóg wie jakie wiezie skarby, a nie pomyli na to, że pieniądze poszły do obcych.

Jeżeli gdzie u nas dzieje się inaczej, to tam czuwa jeszcze opieka Boska nad tem, by nie zatracono zwyczajów swych ojców i tam też znajdzie się jeszcze dostatek.

Oby tak było zawsze i wszędzie!

*R. Zabłocki.*

## Orka jesienna.

Tegoroczne lato, nadspodziewanie pogodne, sprzyjało pracom rolniczym do tego stopnia, że żaden z gospodarzy nie będzie mógł zaślaniać się wy-mówką, że dlatego pola nie zorał przed zimą, bo mu słoty opóźniły zbiory. Po żniwach bowiem miał dość czasu na podoranie ściernisk i na obsiew oziminy, niechże teraz po zbiorze okopowizn ima się co rychlej pługa, by przygotować rolę do obsiewu wiosennego. Niech przed zimą nie zostawi ani kawałka pola niezoranego, pomyśl na to, co powiadają starzy gospodarze, że orka przed zimą za pół nawozu obstoi. I mają słuszość, bo na roli przez zimę wydobrałej, udają się wybornie wszelkie jarzyny, jak to na podstawie doświadczeń wykazał Prof. Wolny. Robił on próby przez dwa lata, obsiewając jedne pola, orane tylko w jesieni, inne orane dopiero na wiosnę, a wreszcie i takie, które były orane i w jesieni i na wiosnę.

Zbiory otrzymane z tych trzech pól doświadczalnych, o jednakiej sile nawozowej i jednakiej wielkości, wykazały znaczne różnice, tak co do jakości płodów jako też ich wagi. I tak:

| Pole orane w jesieni i na wiosnę dało zbiór: | Pole orane tylko w jesieni dało zbiór: | Pole orane tylko na wiosnę dało zbiór: |
|--|--|--|
| żyta jarego 17 ctm.                          | 14 ctm.                                | 11 ctm.                                |
| grochu . 12·5 „                              | 12 „                                   | 10·4 „                                 |
| ziemniaków 229 „                             | 216 „                                  | 182·5 „                                |
| buraków . 501 „                              | 470 „                                  | 297 „                                  |

Wynik doświadczeń Wolnego jest drogowskazem dla każdego rolnika, jak ma przy uprawie roli postępować. A postąpi najlepiej, jeśli pole zorze głęboko w jesieni, a na wiosnę płytko pod siew odsypie. Niezłych zbiorów może się także wtedy spodziewać, gdy pole zorze w jesieni, a na wiosnę bronami zrówna i obsieje. W obu wypadkach orka przed zimą jest warunkiem koniecznym, jeśli gospodarz pragnie dochodu ze swej ziemi.

Dla czego tak jest? zrozumie każdy, jeśli się tylko nad tem zastanowi, co się dzieje z rolą podczas zimy? Oto rola zbrylona, nierówna, z skibami tak nastroszonymi, że zając znajduje pod niemi schronienie, staje się na wiosnę pulchna i sypka, bo woda, która jesienią nasycza te bryły, w zimie zamarza i rozsadza je, podobnie jak rozsadza każde naczynie, gdy je z wodą pozostawimy na mrozie.

Ten wpływ mrozu jest widoczny nie tylko na powierzchni, ale także głębiej, w warstwie ziemi pługiem nieruszanej, pod skibami bowiem wspiera-

jącami się jedna na drugiej, jest dużo dziur i wolnej przestrzeni, dokąd wchodzi woda i nasycą pory podglebia, a zamarzając, spulchnia je, czem sprawia, że rośliny głębiej korzeniące się mogą w podglebiu znaleźć dogodny dla wzrostu warunki.

Spulchnienie roli nie jest jednak jedynym zyskiem, jaki osiąga rolnik za swój trud, poniesiony przy orce jesiennej. Bo oto w rolę wzruszoną pługiem, we wszelkie jej szczeliny i otwory chociażby najdrobniejsza, gdzie tylko nie ma wody, wchodzi powietrze i powoduje przemianę materiałów niestosownych na pokarm dla roślin, na takie, jakich rośliny potrzebują.

Oprócz tego ma rolnik z orki jesiennej i tę korzyść, że na wiosnę może swe pola obsiać wcześniej, bo ciężkie ziemie gliniaste przez mróz rozpulchnione, stają się dostępne dla powietrza i schną szybciej aniżeli pola zbite. Ziemie zaś lekkie, piaszczyste, które bardzo szybko tracą wilgoć zimową, gdy się je orze na wiosnę, dadzą lepsze plony, gdy się ich na wiosnę nie będzie pługiem ruszać.

Korzyści z jesiennej orki czyli ziembli są tak znaczne, że mało znajdzie się gospodarzy, którzyby na zimę pozostawili pola nie ruszane pługiem. Lecz z tą pracą nie należy się ociągać, bo nikt nie może przewidzieć jakie będzie jutro. Zdarzają się wprawdzie lata, w których da się orać do końca listopada, a nawet i w grudniu, ale na to spuszczać się nikt nie powinien, bo lada dzień może mróz ściąć ziemię na kilka cali głęboko i będzie po robocie.

*Iwski, adm. folw.*

## O czyszczeniu drzew owocowych.

(C. d.) 3. *Jak nie należy drzew oczyszczać?* Na to odpowiedź krótka: Nie tak jak to się najczęściej dzieje. Zwykle odpiłowuje się gałęzie najniższe, a dotyczy to drzew, które nie chcą rodzić, czyli „mają za dużo drzewa” — jak się mówić zwykło. Ależ one właśnie dopiero wtedy rodzić nie będą, ponieważ przez odjęcie drzewa, tryb wytwarzania nowego, zostanie mocno pobudzony, a drzewo takie słabo owocuje. Tego uczy doświadczenie! Strzedz się przeto należy, aby nie ująć drzewa za wiele, — lepiej mniej, bo skoro mu się zabierze niepotrzebnie większe gałęzie, na czym będą wyrastały owoce? Trochę za pełna korona zawsze jeszcze lepsza, niż zanadto naga.

Jeżeli jesteśmy zmuszeni odejmować gałęzie wielkie, — a może się to zdarzyć u korony od młodości prawidłowo prowadzonej, — bo są za ciężkie i ku ziemi się chylą, natenczas baczyć trzeba na to, ażeby się gałąź sama przed i podczas roboty nie odłamała i nie zdarła kory na pniu. Uniknie się tego, jeżeli się gałąź najpierw około 20 cm. od pnia odpiłuje, a następnie dopiero pozostały trzpień utnie. To drugie cięcie wykonywa się przy samym pniu, a ranę powleka się mieszaniną z krowieńcą i gliny, ażeby się prędzej zagoiła i ażeby w zimie mróz a w lecie gorąco nie oddziaływały na nią niekorzystnie. Zresztą piłuje się najpierw częściowo od spodu, a potem dopiero z góry.

Jeżeli rana niezbyt duża i jest to możliwem, natenczas wycina się ją gładko nożem, gdyż wtedy prędzej się goi. Wszystkie rany od wielkości



guldena i większe smaruje się poprzednio wspomnianą mieszaniną. Nożycami posługujemy się tylko tam, gdzie noża użyć nie można. Czasami daje się widzieć na drzewach trzpieńki, na 20—25 cm. długie. To nie powinno być stanowczo, gdyż rana nie goi się wcale, trzpień usycha, a po latach gnije i wprowadza zgniliznę do pnia.

4. *Kiedy należy oczyszczanie przedsięwziąć?* Może się ono odbywać od końca września do początku kwietnia. Przy śliwach jest to czynność najtrudniejsza, ponieważ u nich usychają i obumierają gałęzie, gałązki i gałązeczki każdego roku w ilości wielkiej, a u śliw właśnie trudno je odnaleźć i odróżnić od żywych, co robotę wielce utrudnia. Z tej przyczyny najlepiej uczynić to u tych drzew zaraz po zebraniu owoców, jak długo drzewa mają jeszcze liście, bo wtedy uschnięte pędy odnaleźć łatwo.

U jabłoni i grusz najlepiej przedsięwziąć oczyszczanie z końcem października i w dalszych tygodniach. Jeżeli przed ukończeniem czynności pozimmnieje mocno, tak, że z powodu zimna można się obawiać złego wpływu na rany, natenczas powstrzymuje się robotą do wiosny.

Czereśnie i wiśnie oczyszcza się jak najmniej albo zupełnie się u nich tego nie czyni, ponieważ rany powodują zwykle wypływ gumy, który niszczy drzewa, co odnosi się głównie do czereśni, które na szczęście bez oczyszczania zwykle piękne tworzą korony. Wiśnie tworzą wprawdzie łatwo pełną koronę, ale mają tę dobrą własność, że w największym nawet cieniu korony, piękne wytwarzają owoce.

*Prof. Z. Morawski.*

## Płodozmian w sadzie.

Każdy gospodarz wie dobrze, że płodozmian jest główną zasadą dla racjonalnej uprawy roślin gospodarczych, że zbóż, roślin pastewnych lub innych nie można uprawiać kilka lat po sobie, na tym samym kawałku pola, boby nie dawały plonów. Weźmy na uwagę n. p. buraki. Roślina ta rozwijając się, czerpie z ziemi wszelkie związki pokarmowe, jakich ona do budowy swego organizmu potrzebuje. Gdybyśmy zasadzili buraki na tym samym kawałku pola w roku następnym, to znalazłyby one tak mało potrzebnych im pokarmów, że rozwój ich byłby bardzo mierny. Drugi powód dlaczego należy płodozmianu przestrzegać jest ten, że gdy pewna roślina pozostanie w tej samej ziemi czas dłuższy n. p. dwa lub więcej lat, to zanieczyszcza ziemię wydzielinami, które dla roślin tego samego rodzaju są szkodliwe. Niemcy nazywają taką ziemię „zmęczoną“ n. p.: Rübenmüde po burakach, Kohl-müde po kapustach i t. p.

Ten sam gospodarz jednak, który tak dobrze pamięta o płodozmianie w polu, zapomina o nim zupełnie gdy się rozchodzi o sad. To też często się widzi, że gdy w starszym sadzie uschnie jabłoń, to na tem samym miejscu sadzą znowu jabłoń, ażeby nie psuć harmonii; gdy wypadnie usunąć gruszę zastępują ją znowu gruszą, a czasem nawet wyrębiają stary sad a na tem samym miejscu zakładają nowy. I postępując w ten sposób dziwią się ludzi, że drzewa źle rosną i nie wydają owoców. Przyznam się, że dziwiło by mnie to bardziej, gdyby się działo inaczej.

Pamiętajmy więc, że nie należy zakładać sadów tam, gdzie już przedtem stały drzewa i że jeżeli w sadzie jakie drzewo uschnie, a chcemy je zastąpić innem, to należy wybrać drzewko innego rodzaju, a przynajmniej innego gatunku; n. p. tam gdzie rosła przedtem jabłonia, posadzić śliwę, wiśnię lub czereśnię, a w najgorszym razie gruszę, nigdy jednak nie sadzić jabłoni.

A. Kurowski, naucz. kr. szk. ogrod.

## Wścieklizna u psów.

Choroba ta jest powszechną u zwierząt z rodziny psów, a zatem: u psa domowego, wilka i lisa, chociaż może być przeniesiona na inne zwierzęta ssące, a także na ludzi. Przyczyną tej choroby, zwanej fildszywie wodowstrętem, bywa zwyczajnie zakażenie, spowodowane przez pokąsanie od zwierzęcia tą chorobą dotkniętego, chociaż zdarzają się wypadki wścieklizny (Hydrofobii) bez ukąszenia psa wściekłego, a pochodzi to od drażnienia lub zapalenia rdzenia przedłużonego.

Co do objawów, to te bywają rozmaite i według nich rozróżniamy wściekliznę szaloną i spokojną. Przy pierwszym rodzaju tej choroby daje się zauważyć zmiana w zachowaniu się zwierzęcia. Pies staje się smutny i nieposłuszny, zdradza przytem ciągły niepokój i chęć do ucieczki. Ochoty do jadła nie ma, za to okazuje tem większą chęć do gryzienia rzeczy twardych jak: drzewo, słoma, skóra, kamienie, żelazo i t. p. Z wzmaganiem się choroby występuje zmiana głosu, który staje się ochrypły i przytłumiony i nie jest podobny ani do szczekania ani do wycia. W tym stanie rozpoczyna się wścieklizna szalona, objawiająca się kąsaniem wszystkiego, czego tylko pies dopadnie, rzuca się wtedy na ludzi, a nawet na własnego pana. Nie mogąc zaś dostać jakiego przedmiotu do kąsania, gdy jest n. p. zamknięty, to kąsa i kaleczy własne ciało, przyezem z pyska toczy ciągle gęstą pianę. Zwyczajnie opuszcza on wtedy swoją zagrodę i leci świątami, kąsając ludzi i zwierzęta i co tylko w drodze napotka. Do wody wstrętu nie okazuje, owszem nawet ją pije a zdarzało się nieraz, że psy wściekle przepływały rzeki by kąsać bydło pasące się na przeciwnym brzegu.

Przy wściekliznie spokojnej czyli łagodnej nie występują poprzednio wyliczone objawy. Przy tej formie choroby staje się zwierzę lękliwe i osowiałe, mało ruchliwe, wyszukuje sobie jaki ciemny kącik w ukryciu i tam chowa się przed ludźmi i innymi zwierzętami. Pokarmu i napoju nie przyjmuje a po kilku dniach (5 do 7) ulega porażeniu krzyża, podobnie jak przy wściekliznie szalonej, poczem zdycha.

Na wściekliznę nie wynaleziono dotychczas lekarstwa, niechże więc gospodarze sami starają się szerzeniu tej choroby stawić zapórę, a to przez wybijanie psów i kotów o wściekliznę podejrzanych, a także i takich, które przez psa wściekłego zostały pokąsane. Inne zwierzęta pokaleczone przez psa podejznanego o tę chorobę, należy opatrzyć, ranę po ostrzyżeniu sierci wymyć octem lub wodą słoną, a następnie zalać ją kwasem azotowym albo wypalić rozżarzonem żelazem.

Zwierzę takie powinno być trzymane w obserwacji i to przez czas dłuższy, bo choroba może się rozwinąć w kilka tygodni po ukąszeniu, a cza-



sem dopiero po upływie kilku miesięcy. Gdyby w tym czasie okazały się jakieś objawy, dające choćby najsłabsze podejrzenie co do stanu zdrowotnego zwierzęcia, to trzeba je natychmiast od innych zwierząt oddzielić i obchodzić ostrożnie, by nie narazić własnej osoby na zakażenie tą chorobą. Zwierzę chore na wściekliznę trzeba zabić a padlinę głęboko zakopać, sprzęty należy wyparzyć wrzącą wodą, a żelazne narzędzia w ogniu wypalić.

*N. Sikorski, c. k. lekarz weter.*

## Tuczenie gęsi.

W miesiącach jesiennych robi gospodyni przegląd swego dobytku, zaglądnie też i między drób, rozlicza i zastanawia się co sprzedać, a co zostawić na chowanie. Wie też dobrze każda gospodyni, że w porę i dobrze sprzedać, to główny warunek powodzenia w hodowli drobiu, wie n. p. z doświadczenia, że kurczęta płacą najlepiej na wiosnę, gęsi w jesieni i w zimie, aż do Trzech króli, indyki przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocą i t. p. Z takich doświadczeń trzeba korzystać, by dochód sobie zapewnić.

Na razie zajmijmy się gęsiami, które na setki tysięcy bywają wywożone do Niemiec. Wywóz odbywa się przeważnie w miesiącu wrześniu i październiku, poczem ustaje prawie zupełnie. Gospodarstwo, które nie pozbyło się ich dotychczas, może liczyć tylko na zapotrzebowanie w kraju i na spożycie w domu, a takie gęsi korzystnie będzie utuczyć.

Przed odstawieniem do tuczenia, trzeba gęsi posortować, a mianowicie, do chowu pozostawić gęsi starsze dwu lub trzyletnie, bo takie niosą więcej jaj aniżeli jednoroczne. Gromadka ma się składać z pięciu gęsi i jednego gęsiora. Resztę wybrakować i sprzedać lub utuczyć. Do tuczenia najodpowiedniejsze będą gęsi młode, tegoroczne, bo dają dużo smacznego mięsa, starsze osadzają więcej tłuszczu i dają wielką wątrobę, ale mięso ich bywa twarde i mniej smaczne.

Tuczenie samo nie sprawia wiele kłopotu. Przedewszystkiem trzeba się postarać o kojec tak duży, by gęś mogła się w nim swobodnie poruszać, lecz by nie mogła się przechadzać. Kojec ustawić w komórce lub w kącie stajni, dokądby nie dochodziło gęganie innych gęsi, można go też przykryć rzadko płachtą, by światło nie przypominało gęsi, że utraciła swobodę.

W kącie kojca, ustawić dwa naczynka jedno z wodą, którą trzeba co dnia zmieniać, a drugie z karmą. Do tego celu nadają się dobrze garnuszki polewane z uszkami, bo można je przymocować do szczebli kojca, by ich gęś nie wyrzuciła.

Jako karmę podawać moczone lub gotowane ziarno: pszenicy, jęczmienia, owsa, kukurudzy lub tatarki, dla kogo co taniej wypadnie. Dobrą, a tanią karmą będą ziemniaki gotowane, zagniecione z mąką lub otrębami. Ktoby chciał osiągnąć u gęsi wielką wątrobę, ten niech jej daje grochu moczonego w słonej wodzie.

Karmy dawać tyle wiele gęś sama jeść zechce, a pamiętać także o tem, by miała w naczynku gruboziarnisty piasek, który do trawienia ziarna bardzo się przyczynia.

Już po miesiącu takiego tuczenia, a nawet wcześniej, nie okazuje gęś wielkiej ochoty do jada. Ma ona wtedy na podbrzuszu narosł tłuszczową tak wielką, że włóczy brzuchem po ziemi i dochodzi do 6 kg. wagi. Na jeden dzień przed zabiciem, trzeba ją puścić na wodę, by pierze utraciło żółty kolor, do czego przyczyni się także natarcie sproszkowanym węglem drzewnym.

Jeszcze wypadnie uczynić wzmiankę o sposobie bicia. Dotychczas praktykują to przez poderżnięcie gardła, lecz jest to sposób barbarzyński, bo zwierzę przytem długo się męczy. Najlepiej zrobić to tak: zawiesić gęś głową na dół, skrzydła przywiązać do tułowia, dziób położyć na szyji i przytrzymać lewą ręką, prawą zaś pociągnąć ostrym nożem między głową a karkiem. Po przecięciu stosu pacierzowego, przerywa się połączenie nerwów z mózgiem, w którym jest siedziba czucia, zwierzę przeto nie odczuwa żadnego bólu.

*Zofia Bętkowska.*

## Zaopatrzenie pasieki na zimę.

Stare przysłowie powiada, że na Szymona i Judy spodziewaj się śniegu lub grudy. A tu św. Szymon za pasem, (28go października), a w powietrzu w ostatnim tygodniu coś bardzo posmutniało, więc zabieraj się co żywo do zaopatrzenia pasieki.

Z dzierzonów wyjm wszystkie plastry nie należące do gniazda, które powkładałeś do pni, żeby ich motylca nie zniszczyła. Przy tej robocie nie ruszaj jednak gniazda, boby pszczoły nie mogły już plastrów przyrobić. Następnie zabierz się do wyścielania pni, do czego możesz użyć potrawu lub siana, lecz ściółka ta ma być zupełnie sucha, żeby w ulu nie spleśniała i nie zatęchła. W spód ula pod gniazdo nakładaj ściółki i upychaj ją twardo, a nałóż jej tak wysoko, by pomiędzy plastrami a ściółką mogły pszczoły przechodzić z jednego plastra na inne. Od strony zatworu, poza plastrem ostatnim, wstaw drewnianą przegródkę a za nią matę tak przyciętą, by sięgała od powaly do dna ula. Teraz zamknij ul zatworem i oblep go gliną zarobioną krowieńcem. Pozalepiaj także wszelkie szpary, jakie na ulu spostrzeżesz, oczko zaś możesz zmniejszyć, pozostawiając otwór na objętość palca. Jeżeli pnie mają zimować w miejscu otwartem n. p. na teczku, a nie są futrowane, to trzeba je będzie obścielić po wierzchu. W tym celu obstaw każdy pień okłotem, trzcina albo gałązkami choiny na 6 do 8 cm. grubo i obwiąż je dobrze szpagatem by wiatr obściółki nie zerwał. W okryciu tem wytnij otwór na wprost oczka by do ula dochodziło powietrze

Na wierzch ula pod daszek nałóż ściółki, lecz nie wiele, gdyż za grubo wyścielony zagłówek będzie za ciepły i rosa na nim osiadać nie będzie. Daszek trzeba przymocować do ula wiciami, by go wiatr nie zerwał.

Jeżeli ule stoją na ligarkach lub na palikach, to dobrze będzie nałożyć pod spód uli gałązek choinowych lub szpilek sosnowych, bo od ziemi ciągnie zimno najbardziej. Słomy nie można użyć do tego celu, boby się w niej zagnieździły myszy.

Jeśli kto ma do zazimowania krąglaki (bezdenki), a nie ma dla nich stebnika, to niech je od spodu wypcha ściółką prawie aż po gniazdo, następnie niech je obłoży okłotem, na 10 cm. grubo, a obściółkę niech obwiąże



powrósłami. Oczko trzeba jednak z obściółki uwolnić. Tak zaopatrzone pnie ustaw w koło jeden przy drugim, oczkami na zewnątrz, a w środek między nie włóż słomy, paździerzy konopnych lub gałęzi z choiny i przykryj wszystkie jednym daszkiem, sporządzonym ze słomy lub trzciny.

Pszczoły, które mają zimować w tak ciepłym stebniku, że nawet w czasie najcięższych mrozów woda w nim nie zamarza, nie potrzebują żadnego zaopatrzenia lecz idą doń tak, jak stały na toczku. *Ignacy Sobol.*

## Wyrób win owocowych i jagodowych.

*Jakich użyć naczyń, do fermentacji moszczu?* Naczynia użyte do fermentacji moszczu, wpływają tak znacząco na dobroć wina, że nie może się dość usilnie zalecić, by były odpowiednio dobrane tak co do wielkości, materiału, kształtu, jako też co do czystości. Wielkość naczynia, ma się stosować do ilości moszczu, jaka ma być poddana fermentacji, czyli że naczynia nie powinny być ani za wielkie ani za małe. Za wielkie naczynia są niedogodne, bo trudno je przenosić i nie można ich gdziebądź ustawić. Naczynia za małe, są w stosunku do swej pojemności za drogie, a fermentacja odbywa się w nich gorzej, bo mała ilość moszczu trudniej się ogrzewa.

Dla małego producenta, beczki (winówki) 100 do 150 litrowe, takie, jakich dostanie u handlarzy win będą najodpowiedniejsze, bo są dogodne do przenoszenia i nie wiele kosztują.

Przy znaczniejszej produkcji, można do tego celu użyć beczek większych, (transportówek) 7 lub 8 hektolitrowych, jakich używają do transportu spirytusu.

Do fermentacji próbnych dogodne będą antałki z rumu lub koniaku, mające 25 do 30 litrów pojemności. Przy jeszcze mniejszych ilościach moszczu trzeba się postarać o baryłki, jakich używają wieśniacy do przenoszenia wódki lub wody; chociaż równie dobrą usługę oddadzą w tych wypadkach balony, butle kamionkowe lub ze szkła.

Co do materiału, to wspomnieć wypadnie, że drewno dębowe będzie najlepsze, bo nie udziela winom zapachu, a przytem jest gęste i trwałe. Naczynia szklane byłyby dla naszego celu bardzo dobre, gdyby nie zachodziła obawa stłuczenia, a co może narazić producenta nie tylko na stratę, lecz może go także zniechęcić do robienia dalszych prób. W Niemczech wyrabiają obecnie stągwie szteingutowe, bardzo dogodne do fermentacji moszczów; dla nas są one jednak za drogie, ze względu na cło i koszt transportu.

Co do kształtu naczyń fermentacyjnych, to da się w krótkości powiedzieć co następuje: kształt beczki mocno pękatej (brzuchatej) jest najlepszy, bo przy klarowaniu wina osad drożdżowy zbiera się najniżej i tworzy niewielką powierzchnię, więc przy ściąganiu otrzymuje się wino czyste bez mętów. Beczki takie mają i tę zaletę, że obręcze dobrze na nich siedzą. Jeden otwór w takiej beczce, zwany wronką, wystarczy w zupełności, pipy (kranu) czyli kurka nie potrzeba, bo wino spuszczone przez pipę, wytwarza wir, a ten wzrusza osad drożdżowy i wino mąci. (*U. d. n.*) *Czayk.*

## Nowe książki i pisma.

*Kalendarz Prawdy.* Dla wielu ludzi jest kalendarz jedyną książką, na jaką mogą się zdobyć. Szukają też w niej wszystkiego, a więc: pouczenia w sprawach: pocztowych, kolejowych, stempowych i t. p. W godzinach zaś wolnych od pracy szukają w nim rozrywki i zabawy. Książką, odpowiadającą tym wszystkim warunkom, jest kalendarz Prawdy, napisany popularnie z licznymi powiastkami, wziętymi z życia ludu, z kilkoma obrazkami, z których Serce Zbawiciela, Familia święta i inne są tak pięknie wykonane, że mogą ucieszyć każdego prawego katolika.

Dla prenumeratorów *Głosu rolniczego* uzyskaliśmy zniżenie ceny, która wraz z przesyłką pocztową, wynosi 25 ct. (50 h.) Zamawiać przekazem w Administracyi Prawdy w Krakowie.

*Wyrób win z jagód i owoców.* Nakładem Zarządu głównego Towarz. Kółek rolniczych wyszła broszurka, napisana przez L. Jałbrzykowskiego, traktująca popularnie o wyrobie win owocowych, napisana jasno, dobrym językiem i bardzo przystępnie. Cena 24 h.

Tym samym nakładem wyszła inna broszurka, traktująca o pielęgnowaniu pastwisk. Rzecz przedstawiona treściwie i dość wyczerpująco. Cena 6 halerczy.

*Poradnik dla myśliwych* Wydane nakładem O. Franka, właściciela handlu zwierzyny we Wiedniu. Książeczka ta napisana w języku niemieckim, oprócz licznych wskazówek, mogących zainteresować każdego amatora myślistwa, zawiera liczne ryciny zwierząt i ptaków. Dla prenumeratorów naszego pisma darmo. Zamówienia u wydawcy. Adres w części inseratowej.

„*Orełdownik*“. W Stanach Zjednocz. Ameryki a mianowicie w stanie Jersey, w mieście Trenton, wychodzi miesięcznik pod tytułem: „*Orełdownik*“, czasopismo poświęcone: rozrywce, nauce i zabawie. Redaktorem i wydawcą tego nowego pisma jest p. Fr. S. Kuliberla. Jak z treści artykułów tego sympatycznego pisma można wnosić, pojęła Redakcyja ważność swej misyi między braćmi których los zapędził w obczyznę. Nowemu piśniu zasyłamy serdeczne „Szczęść Boże.“

Red.

## Rozmaitości

Rozmyślania nad tryumfem, jaki odnieśliśmy na wystawie ogrodniczej wiedeńskiej. Posypały się medale złote, srebrne i t. d., moc listów pochwalnych nagrodziła trudy i starania jednostek; opinia rzeczoznawców przyznała produktom galicyjskim drugie miejsce po Styryi, a trzecie po Morawie, więc narodzić się! bo to wszystko przynosi zaszczyt naszemu ogrodnictwu.

Sto trzynaście nagród wzięli wystawcy galicyjscy, cyfra, to spora pomyśli nie jeden, lecz jakże mu się wyda małą, gdy porówna obszar Galicyi z obszarem innych krajów monarchii. Galicya, kraj olbrzymi, w stosunku do lilipuciej Styryi lub Morawii, kraj czysto rolniczy, grzebiący przedewszystkiem ziemię po wierchu, kraj, któryby swymi produktami powinien zasypać całą Austryę, zdobywa się wysiłkiem niewielu jednostek na trzecie miejsce w produkcyi czysto rolniczej.



Więc cieszcie się ogrodnicy zawodowi i amatorzy, radujcie się i wy gospodarze, których obowiązkiem jest interesować się ogrodnictwem jako jedną z głównych gałęzi gospodarstwa rolnego i wszyscy razem spoczniemy na laurach, zdobytych przez kilkudziesięciu ludzi pracowitych i dbałych o postęp w ogrodnictwie krajowym. Syci odznaczeń, pracujemy w tej gałęzi tak jak dotychczas, postępujemy i nadal żółwim krokiem, a może przy następnej wystawie zdobędzie Galicya ostatnie miejsce w produkcji państwowej.

Nie wiem, czy się śmiać czy płakać, nad krótkowidztwem rozmaitych autorów, sprawozdawców do czasopism krajowych, którzy zdaje się pojmując sprawę ze strony komicznej, zachwycają się luźnemi uwagami przekupek i kucharek wiedeńskich, dziwiących się że w takim dla nich nieznanym kraju, w którym według ich pojęcia wilki i niedźwiedzie wyprawiają serenady, że na takiej ziemi może urósć kapusta olbrzymia jak dynia albo jabłuszko rumiane jak trześnia. Nas, patrzących trzeźwo na stosunki gospodarcze w kraju, takie zachwyty nie omamiają, my odczuwamy, że nasz kraj pod względem wzorowego ogrodnictwa i sadownictwa bardzo ubogi, my wiemy, że odznaczona wystawa galicyjska nie może być wiernym obrazem naszej wytwórczości ogrodniczej, jeśli chłop oprócz cebuli i kapusty prawie innych warzyw nie zna.

Dalej odczuwamy, że wystawa wiedeńska, w której brało udział czoło naszego ogrodnictwa, dała tylko niezbite dowody na to, o czem już dawno wiedzieliśmy, a mianowicie, że w wielu okolicach naszego kraju, mamy i ziemię i klimat bardzo odpowiedni do intensywnej kultury ogrodniczej,—do której potrzeba nam jednak dużo wiedzy, a jeszcze więcej sumiennej pracy. (C. d. n.). *Red.*

**Przyczynę do niszczenia mchów i porostów.** Drzewa i krzewy ogrodowe, które mają być zdrowe i mają wydawać owoce, muszą być wolne od mchów i porostów. Niejeden wiedząc o tem i czyniąc to, co w takich razach czynić potrzeba, traci napróżno tygodnie, dlatego że nie umie się odpowiednio zabrać do rzeczy. Przeto należy odnieść do tej czynności pamiętać, co następuje:

1. Najodpowiedniejszą porą do usuwania mchów i porostów z drzew i krzewów owocowych jest późna jesień i wczesna wiosna.

2. Powietrze musi być wilgotne: dnie mgliste, w których powietrze przesycone jest wilgotną parą wodną, przyspieszają robotę dziesięćkrotnie. Kto takiej pracy podejmuje się w dnie suche, pogodne lub podczas silnych mrozów, postępuje niepraktycznie, bo marnuje bez potrzeby wiele czasu.

3. Jeżeli się zdarzy, że z powodu nagłej potrzeby musi się wziąć do tego w porze suchej, należy części drzew i krzewów, pokrytych mchami lub porostami, najpierw zwilżyć wodą mydlaną lub wapienną.

4. Większe partje kory potrzeba po użyciu obskrobującego narzędzia (skrobaczka, tępego noża i t. p.) wyszczotkować. Do tego używa się szczotki odpowiedniej, któraby wchodziła w szczeliny, a więc musi ona być niezbyt twardą i niezbyt gęstą.

5. Porzeczki i agrest, które często bardzo mocno bywają omszone, jakoteż delikatniejsze gałęzie drzewek formowanych można łatwo uwolnić od mchów i porostów za pomocą szczotek małych, jakich używają do glansowania obowią. Narzędzi, do obskrobывania służących nie należy tu używać, gdyż można wiele pązków uszkodzić lub zniszczyć.

6. O ile to jest możliwem, należy opadające przy usuwaniu mchy i porosty

łapać na podstawione czy podścielone płachty, aby je można zebrać celem spalania. Zgrabianie i zmiatanie jest trudne.

7. Po należytem usunięciu mchów i porostów wskazaniem jest posmarować oskrobane miejsca wodą wapienną, ażeby zniszczyć pozostałe jeszcze przypadkowo zarodniki tychże.

8. Gdzie w roku poprzednim były mszyce — a stosuje się to do drzewek formowanych i młodych drzew wysokopiennych, — potrzeba po oczyszczeniu całe drzewko (wszystkie gałęzie a względnie gałązki) koniecznie posmarować grubo gęstym rozczyntem gliny.

Szczególniejszą uwagę zwraca się na punkt ostatni, bo mszyce -- to nieprzyjaciel groźny i dużo drzewek i krzewów przez nie marnieje, a tym sposobem niszczy się ich jaja lub poczwarki, a zarazem ochrania roślinę od ewentualnej napasłości.

*Prof. Z. Morawski.*

**Przechowywanie warzyw w piwnicy.** By piwnica nadawała się do przechowywania warzyw, musi być przewiewna i chłodna. W piwnicach ciepłych ziemniaki szybko kielkują, buraki zaś, selery, pietruszka, marchew, wypuszczają liście i tracą na smaku. Piwnica powinna być także sucha, bo w mokrej rzuca się pleśń i jarzyny gniją. Każdy rodzaj jarzyn układać osobno, tak n. p. buraki, marchew lub pietruszkę układać w niewysokie (50 cm.) stosy a przestrzeń wolną t. j. wszelkie dziury i szpary zapelnć piaskiem, by warzywa nie utracaly wilgoci.

Dla innych warzyw jak: kapusty główiastej, brukselskiej, dla kalafiorów i innych sporządzić grządki z piasku na 15 cm. wysokie, następnie wybrać te warzywa z korzeniami i wsadzić do piasku tak gęsto, by się liśćiami nie stykały. By się piasek z grzęd nie obsuwał, trzeba grzędy obłożyć deskami. Takie warzywa wymagają wiele wilgoci, więc co kilka dni trzeba je skrapiać wodą, by nie powiędły.

*Hel. Bork.*

**Naczynia do podsiadania śmietany.** W małych gospodarstwach, bywają używane naczynia drewniane lub gliniane, chociaż jedne i drugie nie są odpowiednie. W drewnianych zatrzymuje się mleko w porach drzewa, zakisa i powoduje szybkie kwaśnienie przechowywanego mleka. Naczynia zaś gliniane a nawet steingutowe łatwo się tłuką. Najstosowniejszymi do tego celu będą naczynia z blachy żelaznej, dobrze wewnątrz bielone. Przy czyszczeniu takich naczyń nie należy się jednak posługiwać piaskiem ani innym materiałem, któryby cynę z blachy zdzierał.

*Anna Kow.*

**Jak się obchodzić z pierzem gęsiem.** Po zabiciu gęsi, gdy krew ocieknie, trzeba się zabrać do wykubania pierza. Najpierw trzeba wyrwać i usunąć wszelkie pióra zanieczyszczone krwią lub zwalane odchodami, gdyż te są powodem, że w pierzu zagnieżdżają się roztocze (pierzela) niszczące pierze. Następnie postąpić przy skubaniu tak, by otrzymać 3 gatunki pierza. Najpierw zatem wyrwać pióra długie ze skrzydeł i z twardą w środku stosiłą, potem wykubać pierze z grzbietu i to będzie stanowić sortę drugą, a w końcu wydrzeć pierze z podbrzusza i nóg, a to jako najlepsze będzie stanowić sortę pierwszą. Tak posortowane pierze zebrać do woreczków i wsadzić do pieca piekarskiego, po wyjęciu chleba. Piec ma być tak wychłodzony, żeby pierze wyschło, lecz by się nie przypaliło ani pożółkło. W pierzu nie wysuszonym lęgną się łatwo pierzele. Pierze wysuszone zapywać do worka większego i zawiesić na strychu.



W porze zimowej, w czasie długich wieczorów, trzeba pierze drzeź t. j. uwolnić ze stosin. Przy tem darciu koniuszków (chorągiewek) nie odcinać nożyczkami jak to zwyczajnie praktykują, bo te przedzierają nasypki, a nawet poszewki i wylażą na wierzch.

*Zofia Bęt.*

**Jak suszyć kapustę?** Główki kapusty obrać z liści zielonych, a pozostać same białe, następnie posiekać na szatkownicy na krajanki, a gdy te prze-więdną, wsadzić na lasach do miernie ogrzanego pieca i dobrze wysuszyć. Spakowana do cienkich skrzynek drewnianych, przechowywana na strychu, utrzymuje się taka kapusta latami, nie tracąc własności kapusty świeżej. Przed gotowaniem trzeba ją na kilka godzin namoczyć.

*A. Kow.*

**Jak przyspieszyć zarabianie masła?** Często się zdarza, że śmietana nie wydziela masła mimo długiego ubijania w maślnicy. By tę czynność przyspieszyć, dodają do śmietany, w zimie wody ciepłej, a w lecie lodu lub wody zimnej, niektórzy twierdzą, że wrzucenie do śmietany okruszyn chleba lub grudki świeżego masła przyspiesza wydzielanie się masła.

*Anna K.*

**Brodawki na dójkach u krów** usunie się, jeśli się je przez kilka dni smaruje silnym roztworem ałunu. Czynić to trzeba po każdym wydoleniu.

**Przechowywanie cebuli.** Często się zdarza, że cebula w ciągu zimy gnije albo wypuszcza pędy, przyczyną zaś bywa nieodpowiednie przechowywanie lub zatrzymanie takiej cebuli, która się do przechowywania nie nadaje. Wybrać przeto trzeba cebulę dobrą, nie pogniecioną ani nie pokaleczoną przy wyjmowaniu z ziemi, ma ona być zupełnie dojrzała i twarda, średnia lepsza niż wielka, cebula o ciemnej łusce jest trwalsza od żółtej lub białej. Cebula wyhodowana z dymki przechowuje się lepiej niż wyprowadzona z nasienia, bo miała więcej czasu do wzrostu i dojrzewania. Korzonki cebuli trzeba poobcinać, a nie obrywać, bo by się mogły pozadzierać kawałki z mięsistych łusek, skutkiem czego cebula by gniła. Jak długo nie ma obawy urozów, trzymać cebulę rozścieloną na strychu, później trzeba ją wpleść ogonkami w słomianą plecionkę i zawiesić w piwnicy suchej a chłodnej. Dymkę trzeba zsypać do woreczków z rzadkiego płótna, i zawiesić przy piecu, by dobrze przeschła, bo tylko taka wsadzona na wiosnę nie wystrzeli w nasienniki.

*Hel. Bork.*

**Jak wyłapać szczury.** Do obszernej ale nie wysokiej beczki wlać wody na 50 cm. wysoko i wycpać plew na grubość trzech palców. Plevy potrząść mąką, by powierzchnia była całkiem biała. Do beczki przystawić ukośnie kawałek deski, by szczury mogły po niej wchodzić aż na brzeg beczki. Szczury zwabione mąką, nie przeoczują zdrady, wskazują do środka, plevy usuwają się im z pod nóg a szczury idą na dno.

*Z. M.*

**Trawienie ziarna nieśrutowanego w żołądku świń.** Profesor Lehmann w Getyndze badając odchody świń, żywionych ziarnem całem, doszedł do następujących rezultatów:

Ze 100 kg. owsa przechodzi 48.8 kg. przez żołądek świński nie ulegając trawieniu; podobny rezultat znalazł przy karmieniu żytem. Gorzej przedstawia się sprawa z jęczmieniem, bo ze 100 kg. tego ziarna 54.8 kg. opuszcza żołądek w stanie nietkniętym; najlepiej trawionym bywa groch, bo ze 100 kg. tylko 0.4 kg. przechodzi do odchodów.

*Z. M.*

**Skaleczenie podszwy u koni.** Zdarza się często, że gwoździe, kawałki szkła, kończyście kamyczki wbijają się w podszwę, nie chronioną podkową. Przy dalszym biegu ciało takie nie wypada lecz owszem wgniata się w kopyto czem raz bardziej i powoduje kulawienie konia. Gdy się to spostrzeże, trzeba natychmiast kaleczące ciało wyjąć, a konia zatrzymać w stajni tak długo, dopóki gorączka z kopyta nie ustąpi. Po usunięciu takiego przedmiotu trzeba ranę przemyć wodą karbolową, a w braku tejże wodą słoną i nałożyć ciasta, sporządzonego z gniecionego siemienia lnianego, zarobionego wrzącą wodą. Kopyto trzeba obwiązać szmatką, by nieczystości nie dostawały się do rany. *Z. Cz.*

**Z hodowli indyków.** Słyszy się często narzekania, że indyków chować nie warta, bo w młodości wiele ich ginie, chociaż mają pożywienie i pielęgnację bez zarzutu. Powodem tego bywa najczęściej użycie do rozplodu zwierząt za młodych. Wprawdzie indyki po 11 miesiącach życia są już zdolne do rozplodu, ale dają potomstwo tak chorowite, że przy lada zaziębieniu marnieje i zdycha. Do rozplodu zatrzymywać zwierzęta starsze, dwu lub trzyletnie, a samców dobierać z obcych gniazd, by łączeniem we famillii nie degenerować tego ptactwa. Ze względu na to, że w jesieni nasze gosposie sortują drób na sprzedaż i do chowu, polecamy postąpić w myśl powyższego artykułu. *Z. Czerny.*

### **Z targów zbożowych:**

**Lwów**, dnia 11-go października. Waluta koronowa. Cena za 50 klg. loco Lwów. Pezenica gotowa od 7'25 do 7'50 Kor. Pszenica na termin od 7'— do 7'10 Kor. Żyto gotowe od 6'40 do 6'60 Kor. Żyto na termina od 6'25 do 6'40 Kor. Owies obroczny od 6'30 do 6'70 Kor. Owies nowy od 6'— do 6'25 Kor. Jęczmień pastewny od 5'25 do 5'75 Kor. Jęczmień browarn. od 6'25 do 7'— Kor. Rzepak nowy od 13'— do 13'25 Kor. Lnianka od 10'50 do 11'— Kor. Groch pastewny od 6'50 do 7'25 Kor. Groch do gotowania od 7'50 do 9'— Kor. Hreczka od 6'50 do 7'— Kor. Kukurudza gotowa od 6'— do 6'30 Kor. Chmiel za 56 kg. od —'— do —'— Kor. Konieczyna czerwona od 45'— do 50'— Kor. Konieczyna biała od 45'— do 65'— Tymotka od 20'— do 25'— Kor. Spirytus loco za 50 litr gotowy od 17'25 do 17'50 Kor. paritas Tarnopol na termin 16'— do 16'25 Kor.

**Kraków**, dnia 11. października. Waluta koronowa: Cena za 100 kg. Pszenica 15'70 do 16'70 Kor. Żyto 13'00 do 14'— Kor. Owies z opłatą akcyzową 13'60 do 14'20 Kor. Jęczmień past. 12'20 do 12'80 Kor. Groch 17'— do 24'— Kor. Tatarska od 14'— do 17'— Kor. Proso od 10'— do 11'50 Kor. Fasola od 14'— do 21'— Kor. Jagły od 19'— do 25'— Kor. Siano do 6'40 Kor. Słoma do 5'60 Kor. Konieczyna do 6'80 Kor. Ziemniaki za hektolitr od 2'40 do 3'20 Kor. Jaja za kopę od 2'60 do 3'20 Kor. Masła za garniec od 5'50 do 6'50 Kor. Spirytus na 95 proc. Tralesa za hektolitr do 178'— Kor. Okowita na 75 proc. do 138'— Kor. Kukurudza za 100 klg. do 12'80

**Wiedeń**, 11 października. (kursa w koronach i za 50 klg.) Pszenica na jesień 8'00 do 8'10. Pszenica na wiosnę 8'43 do 8'44. Żyto na jesień 7'23 do 7'24. Żyto na wiosnę 7'40 do 7'42. Kukurudza na wrzesień-paźdź. 5'51 do 5'52. Kukurudza na maj-czerwiec 5'39 do 5'40. Owies na jesień 7'10 do 7'12.



**Ważne dla Kółek rolniczych!**

**NAFTE**

z rafinerii Adama hr. Skrzyńskiego w Libuszy, która  
jest najlepszą

**poleca**

**== HANDEL NAFTY ==**

**KAROLA NOWAKA**

w Tarnowie, plac Sobieskiego Nro 2.

**PO CENACH BARDZO NISKICH.**

**Ważne dla Kółek rolniczych!**

**HANDEL ŻELAZA**

**T. Pawłowskiego**

**w Tarnowie, plac Sobieskiego**

**poleca:**

artykuły budowlane, domowe, gospodarcze,  
naczynia mleczarskie, narzędzia  
rzemieślnicze,

**wszelkiego rodzaju gwoździe i t. p.,**

**wszystko z pierwszorzędných fabryk.**

**Ceny o ile możności najniższe, konkurencyjne.**

**Pługi** stalowe 1-, 2-, 3- i 4-lemieszowe,  
**Brony** łukowe i łańcuchowe,  
**Wálki** stalowe gładkie i pierścieniowe,  
**Słewniki**

„**Agricola**”

**Kosiarki** do trawy, koniczyzny i żniwiarki do zboża,  
**Przetrasacze** do siana i **Grablarki**,

**Suszarnie** patentowane do owoców i jarzyn etc.

**Prasy** do winogron, owoców i rozmaitych innych celów. **Gniotowniki** do owoców i winogron. Automataczne, patentowane **sikawki** do niszczenia perenospy i mszyc. **Syphonie**, przenośne kucharki kociołkowe, parniki do paszy, jakoteż wszelkie inne maszyny rolnicze, wyrabiają według najnowszych konstrukcyi i dostarczają

**PH. MAYFARTHA i Spki**

ces. i król. wyłącznie uprzyw.

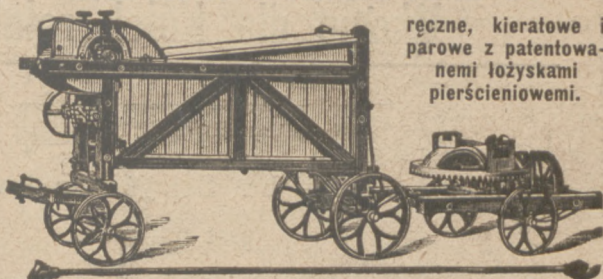
fabryki maszyn rolniczych, lejarnie i kuźnie parowe.

**Wiedeń, II/I Taborstrasse, Nr. 71.**

Rok założenia fabryk 1872. — Robotników 750. — Wyroby premowane przeszło 450 medalami złotymi, srebrnymi i brązowymi na wszystkich większych wystawach. — Dokładne katalogi i liczne uznania przesyłamy darmo. — Zastępcy i odsprzedawcy pożądan.

Nieźrównane, najlepsze

**MŁOCARNIE**



ręczne, kieratowe i parowe z patentowanymi łożyskami pierścieniowymi.

**Kieraty** od jednokonnnych do sześciokonnnych. Najnowsze młynki do czyszczenia zboża, trieuury, łuskacze do kukurydzy, śleczkarnie do śleczki i buraków, śrótowniki, prasy do siana i słomy ręczne, — tak stałe jak ruchome.

**Do nabycia:**

„**Praktyczny Poradnik przy wyrobie win owocowych i jagodowych**”  
**z rycinami w tekście.**

Opracował na podstawie własnych doświadczeń, Prof. T. Czaykowski. Cena egzemplarza 35 ct. bez porta poczt. Nabywać można w Administracyi „Głosu rolniczego” w Tarnowie. Zamówienia przekazem na 40 ct.



**Zwierzynę żywą!**



Żywe kuropatwy, bażanty, zające, sarny, jelenie, dzikie króliki, pułchacze i wszelkie inne zwierzęta dzikie kupuje płacąc wysokie ceny.

**O. FRANK**

Dom eksportowy dla żywej zwierzyny  
zarazem handel zwierzętami.

**Wiedeń, IV., Waaggasse 12.**

**Dostarcza żywej zwierzyny wszelkiego rodzaju  
pierwszorzędnej jakości.**



Ilustrowany katalog z niezbędnym poradnikiem dla myśliwych i amatorów łowiectwa wysyła darmo i oplatnie. Do łowienia zające dostarcza sieci, zaś do transportowania kuropatw i bażantów wysyła klatki oplatnie.